

Viña Real

FERMENTADO EN BARRICA 2013

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de “Viña Real”, en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Nombre del Vino: | VIÑA REAL FERMENTADO EN BARRICA |
| Tipo de Vino: | Blanco |
| Zona de Producción: | Rioja |
| Cosecha: | 2013 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 100% Viura |
| Tipo de botella: | Borgoña |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13.57% Vol. |
| Acidez Total: | 5.39 grsl |
| pH: | 3.28 |
| Acidez Volátil: | 0.40 grsl |
| SO₂L/T | 28/99 ppm |
| Azúcares Residuales: | <2.0 |

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente y manteniéndolas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario y los vinos obtenidos son vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Pálido color amarillo pajizo con tonalidad verdosa. Intenso y elegante aroma frutal y floral, apreciamos la manzana, la pera, las notas cítricas, a todo ello hay que sumarle las vainillas, cocos e hinojos que nos aporta el suave tostado de su estancia en barrica. En boca es atractivo porque a través del paladar percibimos la untuosidad, la suavidad y un toque de frescor culminando con una retronasal, golosa, balsámica y afrutada.



Viña Real

FERMENTADO EN BARRICA 2013

En el año 1920 se lanzan al mercado los primeros vinos de “Viña Real”, en los que nítidamente se conjuntaba la personalidad, carácter y elegancia de Rioja Alavesa con la redondez y equilibrio de una perfecta crianza.

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Nombre del Vino: | VIÑA REAL FERMENTADO EN BARRICA |
| Tipo de Vino: | Blanco |
| Zona de Producción: | Rioja |
| Cosecha: | 2013 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 100% Viura |
| Tipo de botella: | Borgoña |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13.57% Vol. |
| Acidez Total: | 5.39 grsl |
| pH: | 3.28 |
| Acidez Volátil: | 0.40 grsl |
| SO2L/T | 28/99 ppm |
| Azúcares Residuales: | <2.0 |



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual en viña de uvas en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente y manteniéndolas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario y los vinos obtenidos son vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Pálido color amarillo pajizo con tonalidad verdosa. Intenso y elegante aroma frutal y floral, apreciamos la manzana, la pera, las notas cítricas, a todo ello hay que sumarle las vainillas, cocos e hinojos que nos aporta el suave tostado de su estancia en barrica. En boca es atractivo porque a través del paladar percibimos la untuosidad, la suavidad y un toque de frescor culminando con una retronasal, golosa, balsámica y afrutada.

Aconsejamos degustarlo o maridarlo con foie, carnes blancas, pescado en salsa y también ensaladas y pastas.